LYSIS FILTRAB

Préparation enzymatique spécifique liquide
pour la clarification et la filtration des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

LYSIS FILTRAB est une préparation enzymatique liquide issue d'*Aspergillus niger* et *Trichoderma reesei*, très concentrée en pectinases, cellulases et en activités β-glucanases, développée spécifiquement pour la clarification et la filtration des moûts et des vins.
LYSIS FILTRAB est naturellement pauvre en cinnamoyl estérase et évite ainsi la formation de phénols volatils.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Dégradation des pectines
- Dégradation des glucanes secrétés par Botrytis
- Clarification efficace
- Protection contre l'oxydation
- Dégradation des parois cellulaires des levures favorables à l'élevage sur lies

APPLICATIONS

- En fin de fermentation alcoolique quelque soit la vinification :
prépare le vin au collage, commence son élevage, participe à sa clarification statique et améliore sa filtrabilité.
- Sur vin fini pré-filtration de mise en bouteilles :
améliore très nettement le filtrabilité, augmente les rendements de filtration, optimise la consommation de média filtrants (moins de terres de filtration, durée de vie des membranes augmentée).
- Nettoyage des membranes d'ultrafiltration (protocole sur demande).

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 3 à 5 mL/hL selon le temps de contact, la température et le pH.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Diluer **LYSIS FILTRAB** dans 10 L d'eau, de moût ou de vin.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

INGREDIENTS

Pectinases, cellulases et βglucanases, glycérol. Ne contient pas d'OGM.

Activités enzymatiques :
Pectinases (EC 3.2.1.15) > 30 000 AJDU/mL
Cellulases (EC 3.2.1.4) > 450 000 mSU/mL
β-glucanases (EC 3.2.1.58) > 16 700 nkat/mL

CONDITIONNEMENT

Flacon de 1 L
Bidon de 10 L

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine : à conserver dès réception à température inférieure à 8°C, hors gel, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : conserver à une température inférieure à 8°C, hors gel et à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company